

Muskateller

Jahrgang	2023
Herkunft	Niederösterreich
Alkohol	12 Vol.%
Restzucker	1,8 g
Säure	6,3 %
Degustation	Filigraner, hauchzarter Duft nach Holunderblüte und Rosenholz. Zeigt sich am Gaumen mit feiner Muskatfrucht und passender Säure.
Speiseempfehlung	Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif - die Kombination mit Spargelgerichten ist ein ganz besonderes Gaumenerlebnis. Ideal zu scharfen, asiatischen Gerichten und Meeresfrüchten.
Zertifizierung	Nachhaltig Austria



Der Muskateller wurde heuer mit einer Lesegradation von 16,5° KMW geerntet, da gerade bei dieser Gradation das Frucht- und Säurebukett deutlich zum Ausdruck kommt.



Wienerstraße 131
3500 Krems

tel. +43 (0) 2732 84558
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at

  [aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)